

Filet z kaczki w sosie miodowo-musztardowym

Autor: **madziak**Przepisów: **71** Ocena: **1896**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- filet z kaczki ze skórą, 2
- sól, pieprz
- odrobina oleju
- sok z połowy pomarańczy
- 2 łyżki ostrej musztrdy
- 2 łyżki miodu naturalnego
- ew. mały kieliszek piwa

Sposób przygotowania:

- 1 Filety z kaczki umyć, osuszyć, skórę naciąć w romby. Przyprawić solą i pieprzem. Odstawić na pół godziny. Rozgrzaną patelnię posmarować olejem, filety obsmażyć na złoty kolor po 10-12 minut z każdej strony. Zdjąć z patelni i szczelnie zawinąć w folię aluminiową. Odstawić w ciepłe miejsce na 10-15 minut.
- 2 Na patelni na której smażyliśmy kaczkę wlać sok pomarańczowy, dodać miód i musztardę, intensywnie mieszać podgrzewając 1-2 minuty aż sos stanie się gęsty i aksamitny. Jeśli sos wydaje nam się za słodki możemy dolać piwa i podgrzewać tak długo, aż sos się zredukuje. Filety pokroić w cienkie plastry, połączyć przygotowanym, gorącym sosem.
- 3 Podawać z warzywami lub buraczkami.

Twoje notatki do przepisu: